

# ふるさとの魅力再発見 にしわき散歩

## 16 川下神社 (西脇)



▲川運の安全を祈ったとされる川下神社



▲江戸時代の紀行文に記述のある由縁の松

西脇市の魅力、観光資源、史跡  
伝統行事などをお伝えします。

戎町にある「川下神社」は、杉原川と加古川、和田谷川が合流する波  
荒い場所に建てられ、高瀬舟による  
川運の安全を祈ったとされます。地  
域では古くから「かわっさん」「か  
わっさはん」と呼ばれ親しまれてい  
ます。境内北にある神殿は、向かっ  
て右が戎神社(蛭子命)、中央が皇  
大神宮(天照皇大神)、左が川下神  
社で祓戸四柱大神を祭っています。  
この辺りは天保年間に武蔵国・忍  
藩の飛地領となり、国学者黒沢翁満  
の紀行文「播磨の家つと」に「萩ヶ  
瀬」の地名の由来や「由縁の松」に  
ついての記述を見ることができま  
す。毎年7月30日開催の夏祭りは、川  
運の恩恵を感謝し平穏を祈ったのが  
始まりで、多くの人でにぎわいま  
す。



## 今月の旬菜レシピ

北はりま旬菜館の旬野菜。を  
使ったレシピをお届けします。

### 青じそのピリ辛漬け



#### 【材 料】

大葉…………… 30枚  
ニンニク………… 2かけ  
いりごま………… 大さじ1  
しょうゆ………… 大さじ3  
ごま油………… 大さじ1  
みりん………… 大さじ1  
砂糖…………… 小さじ1  
一味唐辛子…… 小さじ1

#### 【作り方】

- ① 大葉は水洗いし、よく水を切る。ニンニクは薄くスライスする。
- ② すべての調味料を混ぜ合わせ漬けだれを作る。
- ③ 清潔な容器に一枚ずつ大葉を入れ、たれをかけ、またその上に大葉のせてを繰り返していきます(ニンニクのスライスを間に挟むとさらに風味が豊かになります)。
- ④ 30分ほど冷蔵庫で冷やして味がなじめば完成!!

※冷蔵庫で約1週間は保存可能。  
※ご飯にのせて食べるだけでなく、大葉で包むおむすびに、刻んで冷奴に、そうめんの具にもよく合います♪



#### 青じそ

青じそは、薬味に使われる香りが食欲をそそるハーブの一つです。スーパーなどの野菜売場では「大葉」の名前で見かけます。ビタミンA、ビタミンC、ミネラルを豊富に含み栄養素が高い野菜です。ほかにも殺菌力と防臭効果が期待できるため刺身のつまとして使われています。北はりま旬菜館では青じそ、ニンニクなどの食欲をそそる野菜も豊富に取りそろえています。ぜひ、ご利用ください。

## 西脇の自然

第496回

### コクラン (らん科)

西脇市動植物生態調査研究グループ



山野草を好む人は、らん科の植物には特別な思い入れがあるようで、この地方でも過去にエビネを栽培するグループやチョウランやセッコクを求めてあちこちへツアーに出かけたグループがありました。

それに比べるとコクランは名のおり暗紫色の地味な花をつけるので人気がなく、栽培している人を見かけたことはありません。しかし、らん科独特の花型で、見ればかわいいと思います。

多くはありませんが、市内でもあちこちの林の中でひっそりと咲いています。気付かれた方は少ないのでは…。この花をご存じの方はかなり山野草の通だと思えます。